ДОБРЫЕ СОВЕТЫ

Твой рецепт нужен всем!

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

№ 10 ОКТЯБРЬ 2009

БУРДА–УКРАИНА

Лучшие рецепты наших читателей

всего за 1,25 грн.*

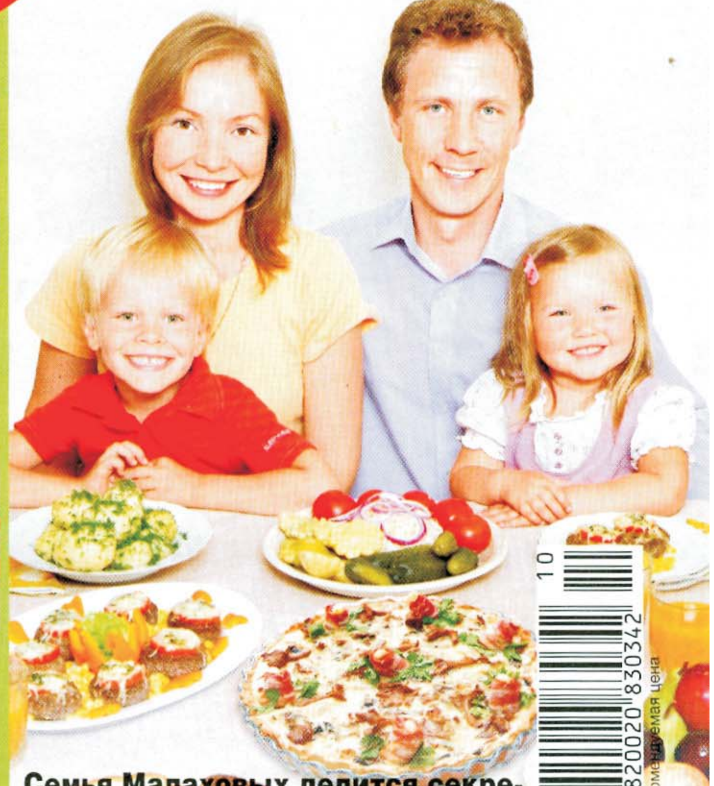
ПОДПИШИСЬ НА ЖУРНАЛ!

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС В КАТАЛОГЕ ИЗДАНИЙ УКРАИНЫ — 95617









*рекомендуемая цена

ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ С ГРИБАМИ

Все блюда этого номера:

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ №10/2009
ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!
("Люблю готувати!")
Учредитель и издатель: ДП "Бурда-Украина"
Издание выходит ежемесячно, основано в мае 2006 г.
№ 10 октябрь 2009 (№ 40)

Адрес редакции:
01033, г. Киев, ул. Владимирская, 101
Издатель: ДП "Бурда-Украина",
год выпуска 2009
Главный редактор: **Елена Дориченко**
Редактор: **Ольга Кохно**
Дизайнер: **Светлана Поспешная**

Отдел рекламы:
тел. (044) 490-83-63; факс (044) 490-83-64;
e-mail: advert@burda.ua
Директор по рекламе:
Андрей Вдовиченко
Руководитель сектора по продаже рекламы:
Анна Палийчук e-mail: palijchuk@burda.ua
Менеджеры по продаже рекламы:
Светлана Совинская
e-mail: sovinskaya@burda.ua
Анна Малянова
e-mail: malyanova@burda.ua
Отдел продаж: тел. (044) 494-07-92;
факс (044) 494-07-93;
e-mail: box@burda.ua
Директор по продажам:
Игорь Жестков

Свидетельство о регистрации в Министерстве юстиции Украины КВ № II250-I30P от 23.05.2006.
Объем издания 4.75 усл. печат. стр.
Тираж 1 450 000 экз.
Номер заказа изготовителя издательской продукции 09-5356
Адрес издателя и редакции: 01033, г. Киев, ул. Владимирская, 101;
тел.: (044) 490-83-67;
e-mail: gotovte@burda.ua
Изготовитель печатной продукции: типография "Новый друк", г. Киев, ул. Магнитогорская, 1;
Свидетельство о внесении в Государственный реестр серия ДК № 1447 от 28.07.2003 г.
Цена: 1,25 грн.

Уважаемые читатели!
Предлагаем вам оформить подписку на журнал "Люблю готовить!" в Каталоге изданий Украины 2009. Подписной индекс: 95617. Цена 1,25 грн на минимальный срок подписки (1 месяц). Подписку можно оформить с любого месяца в ближайшем почтовом отделении.
Тел. для справок по вопросам подписки: (044) 494-07-90

ЧИТАЙ В ЭТОМ НОМЕРЕ:







Темы с обложки выделены цветом

Призы и конкурсы

Следующий номер журнала выйдет 20 октября. Как всегда, он будет составлен из писем наших читателей-кулинаров. Присылай и ты рецепт и фото по адресу: 01033, Киев, а/я 186, "Люблю готовить!". В письме расскажи немного о себе и обязательно укажи свои паспортные данные, адрес с индексом, телефон, дату рождения и конкурсную рубрику. Авторов всех опубликованных рецептов ждет денежный приз — 50 гривен. Когда ты получишь его почтовым переводом, пожалуйста, напиши об этом в редакцию или сообщи нам по электронной почте:gotovte@burda.ua

ПРОВЕРЕНО ЛГ РЕДАКЦИЯ — Печать означает, что блюдо приготовлено редакцией по рецепту читателя.



Сотрудник редакции опытный шеф-повар Лариса Кавун

Щедрая осень

Месяц октябрь у нас ассоциируется с золотой осенью, когда основной урожай собран, а на деревьях еще дожидаются своей очереди поздние сорта яблок, в огородах красуются огромные тыквы, и красивая ярко-желтая и красная листва устилает землю. Самое время готовить вкусные блюда из овощей, которые сейчас на рынке в изобилии. Советую приготовить "Димламу по-азиатски" по рецепту Виктории Шелудько. А салат "Жемчужина" от Юлии Артюшенко и десерты из груш от Яны Замах не оставят равнодушными никого — вкусно, красиво и оригинально. Готовьте, присылайте новые рецепты, мы рады каждому письму, и помните — ваши рецепты нужны всем!

Осенние угощения



Пропоную читачам рецепт недорогої, але дуже смачної страви.

Юлія Захарікова, м. Маріуполь, Донецька обл.

Каша з грибами

ПОТРІБНО

- 1 скл. рису
- 1 скл. гречки
- 100 г печериць
- 1 середня цибулина
- 1 морквина
- 1 невеличкий помідор
- 0,75 стак. олії
- сіль
- перець

ПРИГОТУВАННЯ

1. Відварити рис.
2. Гречку перебрати та відварити в окремій каструлі.
3. Цибулину почистити, помити, нарізати півкільцями і підсмажити на добре розігрітій олії.
4. Моркву почистити, помити, натерти на великій тертці.
5. Додати моркву до цибулі, смажити протягом 5–7 хв.
6. Ретельно почистити гриби, помити їх, розрізати на 4 частини (більші за розміром — на 6) і додати до цибулі з морквою, підсмажити протягом 7–10 хв, накривши сковороду кришкою.
7. Рис і гречку з'єднати, ретельно перемішати, додати цибулю з морквою та грибами, посолити, поперчити за смаком.
8. Помідор вимити, нарізати кубиками, протушкувати з 50 мл води протягом 5 хв.
9. Утворену помідорну масу з'єднати з кашею та ретельно перемішати.

КОНКУРС!



Какие блюда появляются на твоем столе в декабре? Пришли нам рецепты вместе с фото. Посмотри и заполни купон на с. 66. За публикацию получишь от нас приз 50 грн.

Лариса Кавун советует

- **Каша будет вкуснее, если вы приготовите ее с боровиками, маслятами или лисичками. Также подойдут и сушеные грибы.**
- **Вместо свежего помидора можно взять маринованный или 1 ст. л. томатной пасты.**



Камила Шесталюк, г. Нововолынск, Волынская обл.

Закуска из баклажанов

ПОНАДОБИТСЯ

- 2 средних баклажана
- 2–3 помидора
- 100 г майонеза
- 100 г твердого сыра
- соль по вкусу
- несколько веточек петрушки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Баклажаны помыть, просушить и разрезать вдоль на ломтики толщиной 0,5–1 см, посолить и оставить на 30 мин для пропитки.
2. На ломтиках сделать надрезы в виде сеточки.
3. Поджарить баклажаны на растительном масле с одной стороны.
4. Перевернуть ломтики, выложить сверху нарезанные тонкими кружочками помидоры и жарить до готовности под крышкой.
5. В конце приготовления полить блюдо майонезом и посыпать натертым на крупной терке твердым сыром. Украсить веточками петрушки.

Салат зі свіжих печериць

Наталія Кузьменко, м. Острог, Рівненська обл.



ПОТРІБНО

- 0,5 кг шампіньйонів; 1 цибулина; 0,5 кг телятини; олія, майонез, гірчиця, сіль, лавровий лист, перець горошком

ПРИГОТУВАННЯ

1. Шампіньйони нарізати кружальцями, цибулю — соломкою, протушкувати. Відварену з сіллю та спеціями телятину охолодити і нарізати невеликими кубиками.
2. З'єднати м'ясо та гриби з цибулею, перемішати.
3. Заправити салат майонезом з гірчицею, додати сіль та спеції за смаком.

Кольраби с морковью

Людмила Барбашева, пгт. Ст-Луганское, Луганская обл. **Считается, что капуста — самый древний славянский овощ.**



ПОНАДОБИТСЯ

- 4 шт. кольраби
- 4 морковки
- 2 ст. л. молока
- 1 ст. л. муки
- 50 г сливочного масла
- сахар
- соль
- укроп или петрушка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кольраби и морковь очистить, вымыть, нарезать небольшими кубиками или натереть на крупной терке.
2. Овощи сложить в кастрюлю, залить молоком, варить в течение 15–20 мин.
3. Когда кольраби и морковь будут готовы, добавить в кастрюлю муку, масло, сахар, соль, хорошо все перемешать и довести до кипения.
4. Перед подачей на стол овощи посыпать измельченными укропом или петрушкой.

"Зимние кабачки"

Надежда Стецкив, г. Николаев. **Высылаю вам рецепт оригинальных кабачков на зиму.**



ПОНАДОБИТСЯ

- 4 кг кабачков

Для маринада:

- 1 ст. сахара
- 1 ст. уксуса
- 1 ст. раст. масла
- 1 ст. л. сухой горчицы
- 1 ч. л. черного перца
- 1/3 ст. соли
- 1 головка чеснока
- пучок укропа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кабачки вымыть, нарезать на 6–8 частей, сложить в эмалированную посуду.

2. Приготовить маринад: чеснок почистить, измельчить, соединить все ингредиенты, хорошо перемешать.

3. Залить маринадом кабачки, оставить на 3 ч, помешивая каждые 15 мин. Затем разложить в банки, простерилизовать 20 мин, закатать металлическими крышками.



Наталья Шаповалова, г. Краматорск, Донецкая обл. **У нас в семье все очень любят тыкву.**

"Мусака"

ПОНАДОБИТСЯ

- 300 г говядины; соль; перец; зелень; 0,5 ст. риса; 2 луковицы; 1 тыква; растительное масло; 8–10 помидоров

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками. Немного обжарить на раст. масле. Посолить и поперчить по вкусу.

2. Рис обдать кипятком, смешать его с мясом, измельченной зеленью и обжаренным луком.

3. Тыкву вымыть, очистить от семян, нарезать кусочками, обжарить на растительном масле.

4. Выложить в форму тыкву, мясо с рисом, сверху — половинки помидоров. Накрыть крышкой, выпекать при 160 °С 1,5 ч.

Грибы по-охотничьи

Ирина Велегура, г. Днепропетровск. **Грибы в любое время года могут украсить наше меню.**



ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг разных грибов; 100 г сала; 2–3 луковицы; 2 ст. л. сухого вина; 0,5 ст. 40 % сливок; соль, перец; зелень по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Грибы почистить, вымыть, ошпарить кипятком, крупные разрезать.

2. Сало нарезать мелкими кубиками.

3. Лук очистить, нашинковать, обжарить на сале.

4. Добавить к луку грибы и жарить, пока жидкость не испарится, добавить вино, посолить, поперчить, залить сливками и прогреть.

5. Сверху посыпать измельченной зеленью.

Яблочный квас



Доброго здоровья всем читателям! Ваше настроение будет прекрасным, если вы приготовите яблочный квас по моему рецепту.

Для кваса вам потребуется (на 3 л банку): 1 кг яблок, 100 г изюма, 700 г сахара, 1 ст. л. сухих дрожжей.

Чтобы приготовить квас, вначале вымойте яблоки и очистите их от семян, затем нарежьте яблоки дольками и сложите в банку. Банку с яблоками нужно залить теплой кипяченой водой. Когда вода остынет, добавьте в квас дрожжи, изюм и сахар. Затем банку с квасом нужно поставить в теплое место на 12 часов, после чего квас следует процедить.



Зоя Романенко, г. Бердянск.

Любовь Тихонюк, г. Бердичев

"Осенняя сказка"

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг сладкого перца; 2–3 помидора; растительное масло; уксус 9 %; соль; 4–6 зубчиков чеснока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Перец обжарить со всех сторон на растительном масле.

2. Помидоры нарезать кружочками.

3. Остывший перец обмокнуть в уксус. Выложить на тарелку в один слой. Посолить по вкусу.

4. Сверху на каждый перец выложить дольки помидора.

5. Чеснок пропустить через пресс, выложить на помидоры.

6. Сверху перцы залить растительным маслом, на котором они обжаривались.





Марина Бовт, г. Полтава. **Хочу поделиться с читателями любимыми рецептами моей семьи.**

Салат "Ананасовый"

ПОНАДОБИТСЯ

- 3 ст. л. риса
- 1/2 шт. копченого окорочка
- 70–100 г крабовых палочек
- 1 луковица
- 1/4 банки кукурузы
- 1– 2 вареных яйца
- 1/4 банки консервированного ананаса
- 250-350 г майонеза
- 2 ст. л. уксуса
- 2 ст. л. воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Отварить рис, промыть, обсушить в дуршлаге.

2. Нарезать лук полукольцами, смешать уксус с водой и замариновать лук.

3. Рис соединить и перемешать с майонезом и выложить в салатник.

4. Копченый окорок нарезать кубиками и равномерно распределить поверх риса. Смазать майонезом.

5. Крабовые палочки нарезать кубиками и равномерно распределить. Смазать майонезом.

6. Из банки с кукурузой слить раствор. Кукурузу распределить по поверхности салата и промазать майонезом.

7. Отжать лук и равномерно выложить на салат. Аккуратно смазать майонезом.

8. Нарезать яйца кубиками и выложить на салат.

9. Сверху на салат выложить ананасы, порезанные кубиками 1х1см. Украсить полукольцами лука, зеленью, в середину насыпать кукурузу.

Лариса Кавун советует

- **Заправка будет нежнее, если майонез смешать в равных долях с натуральным йогуртом и добавить 1 ч. л. сока лимона.**
- **Полукольца лука опустите на 2 мин в кипяток, чтобы убрать горечь.**
- **Вместо консервированных ананасов можно использовать свежие или замороженные, это улучшит вкус.**

Фото: Л. Дышлюк



Вікторія Шелудько, с. Балаклея, Черкаська обл. **Приготуйте дуже смачну страву східної кухні.**

Димлама по-азіатськи

ПОТРІБНО

- 500 г м'яса
- 3 цибулини
- 2 морквини
- 4 помідори
- 2 баклажани
- 3 болгарських перця
- 3 картоплини
- 3–4 ст.л. олії
- 0,5 скл. води
- пів качана капусти
- зелень, кінза

ПРИГОТУВАННЯ

1. В казанок налити олію та нагріти її.

2. Нарізати м'ясо шматками середнього розміру та закласти в казанок. Обсмажити м'ясо, помішуючи його.

3. Нарізати кружечками цибулю.

4. Коли м'ясо обсмажиться, поперчити та посолити його.

5. Викласти на м'ясо шаром цибулю та трішки поперчити і посолити.

6. Почистити та нарізати моркву кружечками. Викласти шаром на цибулю. Поперчити та посолити.

7. Нарізати помідори кружечками, викласти шаром на моркву, поперчити, посолити.

8. Нарізати укроп, петрушку та кінзу і присипати шаром помідори.

9. Нарізати баклажани кружечками та викласти шаром на зелень. Поперчити та посолити трішки.

10. Залити водою.

11. Картоплю нарізати кубиками та викласти шаром на баклажани. Поперчити, посолити.

12. Нарізати перець смужками та викласти шаром на картоплю.

13. Дрібно нарізану капусту викласти на перець, на нього - цілі листки капусти. Накрити кришкою, тушити 40 хв.

Лариса Кавун советует

- **С помидоров и перца лучше снять кожицу, опустив их на 2 минуты в кипяток.**

Фото: Л. Дышлюк

В ГОСТЯХ У ЧИТАТЕЛЕЙ



Обед с пирогом

Любимое время года в дружной семье Малаховых — осень. Это пора возвращений из отпусков и встреч с друзьями. Для таких встреч они готовят вкусные блюда, а рецепты берут из нашего журнала, на который подписываются уже второй год. Вот и нас они пригласили в гости в один из ясных осенних дней. По дороге в район, где живет молодая семья, мы любовались золотым убранством парка. В этом районе Лена и Валера живут с детства. Как рассказала нам Лена, жили они в одном доме и учились в одной школе, но не общались. Знакомство произошло благодаря машине, которую Лена стала водить. В машине сломалась деталь, и ей посоветовали обратиться за помощью к Валере. Он не только исправил неполадки, но и починил все, а денег за работу не взял. Ребята подружились и через полгода сыграли свадьбу. Теперь у них крепкая дружная семья, подрастают дети: пятилетний Юра и трехлетняя Аня. Лена работает бухгалтером, Валера, инженер по образованию, занимается компьютерными технологиями. Лена гордится, что ее муж — мастер на все руки, и к тому же отличный кулинар. В первые годы их брака готовил исключительно он. Кормил жену омлетами, шашлыком и жюльеном с грибами. Сейчас он загружен на работе, и готовит чаще Лена, она работает на дому и воспитывает детей. Ее любимые блюда — пироги и салаты. "Времени мало,— сказала Лена, — но стараюсь не опускаться до полуфабрикатов, все готовлю сама. Из вашего журнала выбираю самые быстрые рецепты". Готовить Лену научила бабушка. Пироги, блины,



пельмени — все умеет. Ей на память осталась тетрадь рецептов, где все описано не в граммах, а в горстях. Теперь Лена приучает к кухне своих детей, и первый помощник тут Юра: овощи режет, посуду моет.

Беседа продолжилась за красиво накрытым столом. Мы все попробовали: очень вкусно! И пирог с грибами, которыми Лену снабжает ее подруга, и рубленые шницели из говядины, запеченные под сыром, и домашние соленья. В их семье любят мясные блюда со свежими овощами, супы, блины, сырники, каши. В выходные Малаховы часто устраивают пикники на природе. Осенние дни коротки. Мы поблагодарили радушных хозяев за теплый прием и вручили приз — блендер. Готовьте с удовольствием!

В гостях побывали редактор Наталья Колесникова и фотограф Александр Кузьмин



Полезный приз для кухни — блендер с разными насадками — мечта любой хозяйки



Выдумка Лены — розы из бекона для пирога

Пирог с грибами и беконом

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 2 стак. муки; 150 г сливочного масла; 2 сырых желтка; соль
- **Для начинки:** 500 г лесных грибов; 300 г бекона; 2 яйца; зелень петрушки; 1 луковица; 1 ст. л. муки; 150 мл нежирных сливок; 100 г сметаны; 50 г сыра; 100 мл белого вина; слив. масло; соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто, завернуть в пленку, положить в холод.на 1 ч.
2. Подготовленные грибы, лук, петрушку и 200 г бекона нарезать. Обжарить бекон на масле. Выложить лук и грибы, жарить 7 мин. Добавить петрушку, вино, соль, тушить 15 мин.
3. Раскатать из теста лепешку, выложить в форму, проколоть вилкой. Выпекать 20 мин в духовке при 200 °С.
4. Достать из духовки, равномерно выложить начинку. Залить соусом из взбитых яиц, сметаны, сливок, тертого сыра, муки, соли. Украсить розами из остатков бекона, свернув его рулетиками. Запекать 20 мин при 200 °С.

ПРИГЛАСИТЕ НАС К СЕБЕ!

Хочешь увидеть свою семью на нашей обложке? Пришли нам приглашение в письме вместе с фото семьи, рассказом о себе и своих близких, о ваших любимых блюдах. Не забудь заполнить купон на с. 66. Приглашение пошли по адресу: 01033, Киев, а/я 186, "Люблю готовить!". Мы приедем с подарком!



Любимое блюдо

Алла Лебедева, г. Днепропетровск.

Пицца домашняя

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:
- 1 стак. теплой воды
- 2 яйца
- 1 ст. л. сахара
- 0,5 ч. л. соли
- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 ст. л. сухих дрожжей

Для начинки:
- 200 г кетчупа
- 150 г майонеза
- 300 г колбасы
- 3 помидора
- 2 соленых огурца
- 1 яйцо
- 1 луковица
- 1 яблоко
- 1 морковь
- 200 г твердого сыра
- петрушка
- 50 г сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Приготовить тесто: все ингредиенты соединить, вымесить крутое тесто, смазать его оливковым маслом и оставить на 1 ч.

2. Тесто раскатать, выложить на смазанный сливочным маслом противень.

3. Приготовить начинку: кетчуп соединить с майонезом, колбасу нарезать полумесяцем, вареное яйцо измельчить, огурцы нарезать кубиками, помидоры — колечками, очищенное яблоко, морковь и сыр натереть на крупной терке, зелень измельчить.

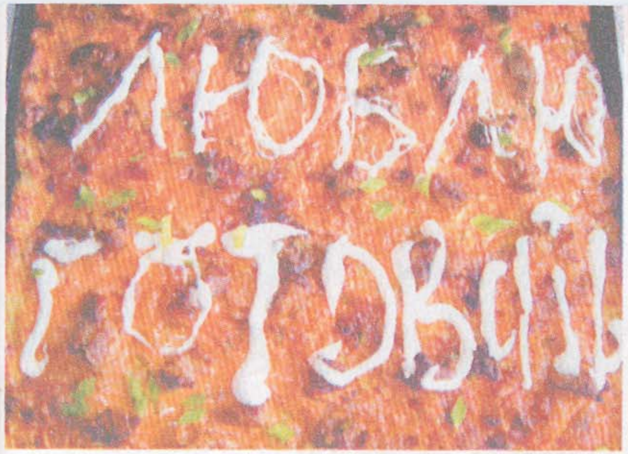
4. Выложить начинку на тесто, сверху посыпать тертым сыром.

5. Выпекать 30–40 мин при 180 °C.

КОНКУРС!



Тема номера в декабре — новогодний стол. Присылай свои любимые рецепты вместе с фото. Посмотри и заполни купон, который ты найдешь на с. 66. За публикацию ты получишь от нас 50 грн.



Олександр Стеценко, смт Черняхів, Житомирська обл.

Піца "Смачна"

ПОТРІБНО

Для тіста:
- 200 г борошна
- 2 ст. л. олії
- 0,5 скл. теплого молока
- 15 г дріжджів
- сіль

Для начинки:
- 200 г сиру
- 3–4 помідори
- 300 г ковбаси
- чорний або червоний мелений перець
- сіль
- 1–2 ст. л. олії

ПРИГОТУВАННЯ

1. В молоці розчинити дріжджі, сіль, додати олію, борошно, замісити тісто. Дати тісту підійти 1 раз, обім'яти його.

2. Викласти тісто на змащений жиром лист.

3. Посипати тісто тертим сиром, зверху покласти шар помідорів, нарізаних кружечками, потім — нарізану кружечками ковбасу, посипати перцем і збризнути олією. Випікати 30 хв при 180 °C.

"Піца нашвидкоруч"

Ірина Дейбук, м. Хмельницький.



ПОТРІБНО
- 300 г листкового тіста
- 6 крабових паличок
- 100 г копченої ковбаси
- 70 г твердого сиру
- 1 болгарський перець
- кетчуп; майонез
- сіль

ПРИГОТУВАННЯ

1. Тісто змастити кетчупом, викласти нарізані кубиками крабові палички, нарізану кружечками ковбасу, нарізаний соломкою перець. Посолити. Зверху полити майонезом, посипати тертим сиром.

2. Випікати протягом 20–25 хв при 180 °C.

Піца зі шпротами

Лариса Кучерешко, смт Зарічне, Рівненська обл.



ПОТРІБНО

Для тіста:
- 3 скл. борошна; 0,5 ст. л. сухих дріжджів; 1 ч. л. цукру; 1 скл. теплої води; 1 ч. л. солі; 0,5 ст. л. олії

Для начинки:
- 100 г кетчупу; 1 б. шпротних консервів; 200 г шампіньйонів; 3 солоних огіркиа; 4 помідори; 100 г майонезу; сіль; перець; 150 г твердого сиру

ПРИГОТУВАННЯ

1. Розчинити дріжджі і цукор у воді, залити цією сумішшю борошно і сіль, додати олію, замісити тісто. Викласти в миску, змащену олією, залишити на 30–45 хв.

2. Розкатати тісто, викласти на змащене жиром деко. Залишити на 15 хв.

3. Змастити кетчупом, викласти начинку: шпроти, нарізані гриби, огірки і помідори, нарізані кружечками. Посолити, поперчити. Змастити майонезом. Зверху посипати тертим сиром.

4. Випікати при 180 °C протягом 20 хв.

Пицца мастера боится

Андрей Башкатов, г. Харьков.



ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 0,5 ч. л. соды; соль; мука; 1 стак. кефира
- **Для начинки:** 3 ст. л. кетчупа; 15 маслин; 6 ст. л. майонеза; 4 маринованных огурца; 1 болгарский перец; 2 вареных яйца; 200 г твердого сыра; 70 г салями; 1 луковица; 0,5 б. горошка; соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кефир соединить с содой, солью, мукой, замесить тесто.
2. Огурцы и перец нарезать кубиками, яйца натереть на терке, маслины разрезать вдоль, салями нарезать полосками, лук — кольцами.
3. Тесто раскатать, выложить на смазанный жиром противень. Смазать кетчупом, выложить яйца, перец, огурцы, лук, салями, горошек, маслины, поперчить, посолить, смазать майонезом. Посыпать тертым сыром.
4. Выпекать в духовке при 200–220 °С 25 мин.



Екатерина Канкулова, г. Донецк.

Пицца "Класс!"

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 50 г дрожжей; 0,5 л теплой воды; мука; 3 ст. л. раст. масла; соль
- **Для начинки:** 500 г колбасы; 3 плавленых сырка; 0,5 л кетчупа; 0,5 л майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Дрожжи развести в воде, поставить на 40 мин в теплое место (опара).
2. Муку просеять в миску, сделать в ней лунку, налить туда раст. масло, перемешать, понемногу добавлять опару, посолить и замесить тесто. Накрыть полотенцем, оставить подходить на 1 ч.
3. Тесто раскатать, выложить на смазанный маслом противень, смазать майонезом, кетчупом, выложить начинку: нарезанную колбасу, натертые на крупной терке сырки. Посолить, полить майонезом и кетчупом.
4. Выпекать в духовке 40–50 мин при 200 °С.

Пицца "Остатки сладки"

София Демченко, г. Краматорск, Донецкая обл.



ПОНАДОБИТСЯ

- 0,5 кг дрожжевого теста; 1/4 вареной курицы; 3 луковицы; 200 г вареной колбасы; 200 г маринованных грибов; 150 г майонеза; 150 г кетчупа; 5 помидоров; 100 г твердого сыра; соль; растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Курицу, колбасу и лук нарезать кубиками. Грибы разрезать пополам, помидоры — кружочками.
2. Тесто раскатать, выложить на смазанный маслом противень.
3. Выложить начинку на тесто, посолить, поставить выпекаться на 25 мин при 160 °С, затем достать пиццу, посыпать тертым сыром, выпекать еще 5 мин.

Наталья Шевченко, г. Харьков. Такую пиццу можно делать с разными начинками: с курицей, морепродуктами и копченостями.



"Чудо-пицца"

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:
- 1 стак. кефира
- мука
- 1 ст. л. растительного масла

Для начинки:
- 300 г ветчины
- 200 г вареных грибов
- 200 г твердого сыра
- 2 зубчика чеснока
- 0,5 стак. томатного сока
- соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В муку влить кефир, положить масло. Хорошо размешать, замесить тесто. Выложить тесто на сухую сковороду, разровнять, сверху выложить начинку: нарезанную кубиками ветчину, разрезанные пополам грибы, натертый на крупной терке сыр и измельченный чеснок.
2. Посолить по вкусу. Украсить маслинами. Залить томатным соком.
3. Выпекать в предварительно разогретой духовке при 200–220 °С в течение 25–30 мин.

ГРИБЫ В КАРТОФЕЛЬНОЙ ШУБКЕ

Катерина Дидовец, г. Тернополь



У меня есть отличный рецепт блюда из серии «гости на пороге». Это вкуснейшие картофельные пирожки, которые очень легко и быстро готовятся, а со стола улетают за считаные минуты. Так, кстати, можно удачно разнообразить гарнир из картофеля. Обычная пюрешка в считаные минуты превращается в симпатичные картофельные пирожки, которые нравятся всем без исключения. А название придумала моя 5-летняя дочка, когда увидела, как я готовлю это блюдо.

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста: 1 пачка картофельного пюре «Мивина» (240 г), 1 яйцо, 3ст. л. муки.
Для фарша: 200 г грибов (любых, на ваш вкус), 2 луковицы, растительное масло, соль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Пюре залить кипятком, как указано на упаковке. Дать настояться 3-5 минут. В пюре добавить яйцо, муку и хорошо размешать (тесто должно быть вязкое). Дать остыть.
2. Грибы отварить, мелко порезать. Лук измельчить. Обжарить грибы с луком на растительном масле до золотистого цвета.
3. Тесто мокрыми руками разделить на лепешки, положить в центр каждой лепешки немного начинки и защипнуть края.
4. Пирожки обжарить с двух сторон в масле. Готовое блюдо украсить зеленью.



Время приготовления: 3 ч 30 мин
Количество порций: 8–10



Приготовим на праздник

Как обычно, от всего сердца хочется поблагодарить вас за ваш кропотливый труд, за вашу бескорыстную заботу и любовь к читателям.
В этом номере хочу поделиться подробным рецептом приготовления утиного рулета.

С. Коноваленко, п. Добрянка, Черниговская обл.

КОНКУРС!



Покажи свой мастер-класс! Для этого пришли рецепт интересного блюда вместе с фото его поэтапного приготовления и заполненным купоном со с. 66. Приз за публикацию — 100 грн.





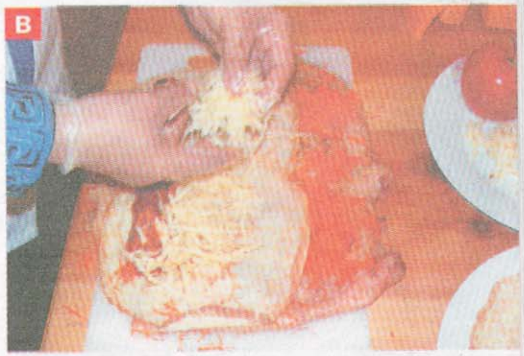
Утиный рулет

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 тушка утки
- соль
- перец
- морковь
- 3 яйца
- 50 мл молока
- 1 яблоко
- растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Утиную тушку выпотрошить, вымыть, просушить салфеткой.
2. Произвести обвалку аккуратно, не повредив шкуру утки (а).
3. Посолить и поперчить с обеих сторон по вкусу (б).
4. Морковь почистить, помыть, натереть на крупной терке.
5. Яйца взбить с молоком, немного посолить и поджарить омлет на растительном масле.
6. Яблоко очистить от семян и кожи, нетереть его на крупной терке.
7. Разложить утку, выложить на нее морковь, сверху положить омлет, а затем — яблоко (в).
8. Аккуратно выложить с краю куриное филе, получившееся после обвалки тушки и плотно свернуть (г).
9. Получившийся рулет завернуть во влажную марлевую салфетку (д).
10. Рулет варить в подсоленной воде в течение 2–2,5 ч.
11. Готовый рулет вынуть из воды, остудить, после чего снять с него марлевую салфетку.
12. Нарезать на порционные куски. Подавать к столу с овощами.









Легко, вкусно, недорого

Наталия Шестопал, г. Новая Каховка, Херсонская обл.

Запеканка с сосисками

ПОНАДОБИТСЯ
- 125 г макаронов
- 2 луковицы
- 1 ст. л. томатной пасты;
- 2 сосиски
- 50 г твердого сыра
- 50 г сливочного масла
- соль, перец по вкусу
- зелень
- майонез

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Макароны отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть их на дуршлаг.

2. Для соуса очищенную и мелко нарезанную луковицу обжарить на сливочном масле.

3. Когда лук слегка подрумянится, добавить к нему томатную пасту, разведенную в 3 ст. л. кипяченой воды.

4. Сосиски отварить, почистить, нарезать их мелко и добавить к соусу. Посолить и поперчить по вкусу.

5. Сыр натереть на крупной терке.

6. Форму для запекания смазать сливочным маслом и выложить в нее слоями макароны, соус с сосисками, натертый сыр, чередуя эти продукты, пока они не закончатся.

7. Сверху посыпать тертым сыром и полить майонезом.

8. Разогреть духовку до 180 °С и запекать в ней макароны около 15 мин.

9. Подавать на стол горячей, прямо в посуде для запекания, украсив свежей зеленью.

КОНКУРС!



Умеешь готовить экономно и вкусно? Пришли нам рецепты вместе с фото. Заполни купон на с. 66. За публикацию получишь от редакции приз 50 грн.



Елена Бондарь, г. Киев. **Читаю ваш журнал постоянно, решила поделиться своим рецептом.**

Овощи по-китайски

ПОНАДОБИТСЯ
- 0,5 кг кабачков
- 1 луковица среднего размера
- 1 болгарский перец
- 1 средняя морковь
- соль, приправа
- растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кабачки вымыть, высушить полотенцем, нарезать тонкой соломкой.

2. Лук почистить, вымыть, нарезать полукольцами.

3. Перец вымыть, очистить от семян и плодоножек, нарезать тонкими полосками.

4. Морковь почистить, вымыть, нарезать тонкой соломкой.

5. Овощи обжарить на растительном масле отдельно друг от друга.

6. Соединить все овощи, посолить, добавить приправу по вкусу, тщательно перемешать, тушить в течение 3 мин.

Зразы с телятиной

Марина Собакарь, г. Луганск. **На фото моя дочь Алена.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 1 кг картофеля
- 300 г телятины
- 2–3 луковицы
- 2 морковки
- 4 ст. л. муки; соль
- растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель почистить, отварить, сделать пюре с зажаркой из лука и моркови.

2. Вареную телятину мелко нарезать, соединить с жареным луком.

3. Остывшее пюре смешать с мукой. Сформировать лепешки с начинкой из мяса. Обжарить на растительном масле с двух сторон.

Тортик из кабачков

Надежда Стецкив, г. Николаев. **Высылаю рецепт приготовления необычного и очень вкусного тортика.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 2 кабачка
- 1 яйцо
- 1 стак. муки
- 2–3 помидора
- 1 головка чеснока
- майонез
- соль
- 0,5 ч. л. соды
- растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кабачки вымыть, натереть на крупной терке, добавить к ним яйцо, соль, муку и соду (негашеную). Если кабачки пустят много сока, можно добавить к ним немного муки (тесто должно быть густым).

2. Из полученной массы на хорошо разогретом растительном масле поджарить 8–10 блинов.

3. Сложить блины в виде тортика, смазывая каждый блин майонезом с измельченным чесноком и перекладывая каждый слой тонко нарезанными кружочками помидоров.

МИНИМУМ ЗАТРАТ

Картофельные завитки

Снежана Ефименко, г. Переяслав-Хмельницкий, Киевская обл. **Такое блюдо порадует вас и ваших гостей, а стоит оно недорого.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 1 кг картофеля
- 100 г сливочн. масла
- 2 яйца
- 100 г твердого сыра
- соль по вкусу
- растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель почистить, помыть, сварить в подсоленной воде.

2. С готового картофеля слить воду, размять его.

3. В пюре добавить яйца, соль, масло и натертый на крупной терке сыр. Все хорошо перемешать.

4. Полученную массу выложить в кондитерский мешок. Выдавить на смазанный маслом противень в форме завитков.

5. Выпекать в разогретой до 180–200 °С духовке до золотистой корочки (примерно 20 мин).



Наталья Гнаткова, г. Кривой Рог, Днепропетровская обл. **Блюдо — просто супер!**

"Летний сюрприз"

ПОНАДОБИТСЯ
- 8–10 шт. салатного перца (с хвостиками); 5–6 баклажанов; 1 кг помидоров; 2 луковицы; растительное масло; соль, перец, зелень по вкусу; 150 г муки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Перец помыть, обсушить. Обжарить на растительном масле. Выложить на блюдо, посолить.

2. Баклажаны помыть, удалить хвостики, обсушить, нарезать кружочками, посолить, дать стечь. Обмокнуть в муку, обжарить. Выложить между перцами.

3. Сделать заправку: нарезать кубиками лук, обжарить, добавить нарезанные помидоры, тушить 10 мин. Добавить соль, перец, сахар. Залить заправкой блюдо, украсить зеленью.

Салат "Романтика"

Наталия Бучко, г. Чертков, Тернопольская обл. **На фотографии — моя дочь Светулька.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 1 огурец; 2 помидора; 200 г белокочанной капусты; 50 г твердого сыра; 150 г майонеза; зелень по вкусу; соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Капусту и зелень помыть, мелко нашинковать, слегка перетереть руками.

2. Огурцы и помидоры помыть, нарезать кубиками среднего размера.

3. Все ингредиенты соединить, перемешать, посолить и поперчить по вкусу, заправить майонезом, выложить в салатник. Сверху салат посыпать натертым на крупной терке сыром, украсить измельченной зеленью.

Консервированные грибочки



Здравствуйте! Я пользуюсь этим рецептом заготовки грибов уже не первый год. На все праздники у меня есть на столе маринованные шампиньоны. Хочу поделиться своим рецептом с читателями.

Итак, вам понадобится: 1 кг шампиньонов, 1 л воды, 1,5 столовые ложки соли, 0,5 столовой ложки сахара, 0,5 чайной ложки молотого черного перца, 3 горошины кориандра, 2 лавровых листа, 4 горошины душистого перца и 50 граммов уксуса.

Приготовление: в кипящую воду добавить специи, всыпать помытые грибы и варить от момента закипания в течение 30 минут. Затем грибы нужно снять с плиты, добавить уксус и перемешать. Разложить грибы в банки, залить маринадом, оставить на 3 дня, чтобы настаивались, после чего их можно кушать.

Наталья Голобурда, г. Херсон



Юлия Бондарева, г. Артемовск, Донецкая обл. **Эти оладьи я всегда готовлю своему папе. Они очень вкусные и готовятся быстро.**

Оладьи "Пышные"

ПОНАДОБИТСЯ
- 0,5 л сыворотки
- 1 яйцо
- 8 ст. л. сахара
- 1 пакетик ванилина
- 0,5 ч. л. соды
- 0,5 ч. л. уксуса
- 0,75 стакана муки
- соль по вкусу
- раст. масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Взбить яйцо с сахаром и сывороткой.

2. В полученную массу добавить соду, предварительно погасив ее уксусом, ванилин и соль. Хорошо перемешать.

3. Постоянно перемешивая массу, постепенно всыпать муку.

4. Из полученного теста жарить оладьи, выкладывая тесто ложкой, на хорошо разогретом растительном масле с обеих сторон до золотистого цвета.

Окорочка

Валентина Данильченко, г. Павлоград, Днепропетровская обл. **Куриные окорочка в майонезно-горчичной заливке понравятся многим!**



ПОНАДОБИТСЯ
- 4 окорочка
- 2 головки чеснока
- 2 ст. л. соли
- специи
- 250 г майонеза
- 100 г горчицы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Окорочка вымыть, обсушить.

2. Чеснок почистить, пропустить через пресс, добавить к нему соль, специи по вкусу.

3. Смазать смесью окорочка, оставить мариноваться на 4 ч.

4. Затем выложить их на сухой противень, налить 50 мл воды, запекать 30 мин при 170 °С.

5. Приготовить заливку: майонез смешать с горчицей.

6. Достать окорочка из духовки, обильно смазать их заливкой, запекать в духовке в течение еще 15 мин при 170 °С.



Антонина Похил, г. Хмельницкий. **Готовить очень люблю, надеюсь, мой рецепт вам понравится.**

Овощная запеканка с кукурузной кашей

ПОНАДОБИТСЯ

- 400 г кукурузной муки крупного помола
- 0,5 кг помидоров
- 2 ст. л. растительного масла
- 250 г свиного фарша
- 1 щепотка красного перца
- 4 ст. л. сливочного масла
- 5 ст. л. тёртого сыра
- 5 ст. л. измельченной брынзы
- соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Довести до кипения около 1,5 л подсоленной воды и при постоянном помешивании всыпать тонкой струйкой кукурузную муку. Варить около 1 ч, пока масса не станет однородной и густой.

2. Горячую массу выложить ровным слоем в плоскую прямоугольную форму и остудить.

3. Пока масса остывает, помидоры надрезать ножом, опустить в кипящую воду, снять кожицу и мелко нарезать.

4. Разогреть растительное масло и обжарить в нем фарш.

5. Добавить помидоры, посолить, поперчить.

6. Накрыть крышкой и варить на маленьком огне 10 мин.

7. Остывшую кукурузную кашу разрезать кусочками 2х7 см.

8. Дно жаростойкой формы смазать 1 ст. л. сливочного масла. В форму положить 1/3 кусочков каши. Сверху выложить слой фарша с помидорами.

9. Посыпать тертым сыром, положить кусочки сливочного масла. Далее — следующий слой.

10. Последний слой должен состоять из кусочков каши, посыпанной тёртым сыром с кусочками сливочного масла.

11. Запекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке 50-60 мин.

Фото: Л. Дышлюк



Потчуем гостей

На праздничное застолье всегда готовлю родным свои фирменные котлетки. Попробуйте приготовить их и вы, вкус незабываемый!

Нина Хомич,
г. Днепропетровск

Котлетки "Парижанки"

ПОНАДОБИТСЯ
- 0,5 кг куриного филе
- 1 яйцо
- 1 ст. л. подсолнечного масла
- соль
- перец
- 2 ст. л. манной крупы
- 1 луковица
- панировочные сухари

Для фарша:
- 300 г шампиньонов
- 1 луковица

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куриное филе пропустить через мясорубку вместе с очищенной луковицей.

2. К полученному фаршу добавить соль, перец по вкусу, подсолнечное масло и манную крупу. Все хорошо перемешать.

3. Грибы помыть, почистить, нарезать мелкими кубиками.

4. Обжарить грибы на подсолнечном масле вместе с очищенной и мелко нарезанной луковицей до золотистого цвета.

5. Из мясного фарша сформировать лепешки, на середину каждой положить фарш грибной и сформировать котлеты.

6. Обвалять котлеты в панировочных сухарях.

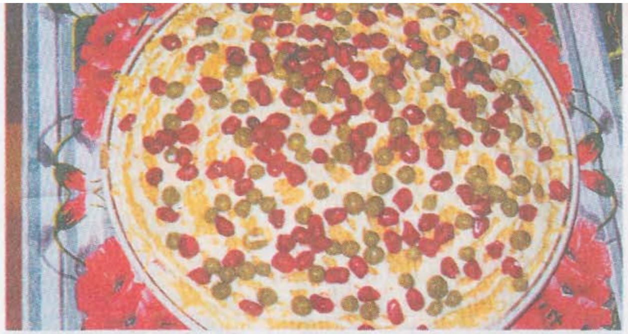
7. В глубокую сковороду влить подсолнечное масло, хорошо его раскалить.

8. Жарить котлеты в разогретом масле на среднем огне до готовности, периодически их переворачивая.

КОНКУРС!



Намечается торжество? Чем будешь угощать гостей? Рецепты и фото присылай в редакцию. Не забудь посмотреть и заполнить купон на с. 66. За публикацию получишь 50 грн.



Наталья Яловая, г. Дзержинск, Донецкая обл. **Хочу пожелать всем читателям журнала приятного аппетита!**

Салат "Шапка Мономаха"

ПОНАДОБИТСЯ
- 2–3 картофелины
- 2 морковки
- 1 яйцо
- 200 г мяса
- 100 г грецких орехов
- 1 плавленый сырок
- 0,5 б. горошка
- 200 г майонеза
- соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель отварить в мундире, почистить, натереть на крупной терке. Морковь сварить, натереть на крупной терке. Яйцо сварить, мелко нарезать. Мясо сварить, мелко нарезать. Орехи измельчить. Плавленый сырок натереть на крупной терке.

2. Выложить салат слоями, промазывая майонезом: картофель (посолить) – морковь – мясо (посолить) – орехи – яйцо – плавленый сырок.

3. Сверху салат посыпать зеленым горошком.

Печеночный тортик

Нина Морозюк, г. Житомир.



ПОНАДОБИТСЯ
- **Для теста:** 100 г сметаны; 3 яйца; 50 г майонеза; 150 г муки; соль; 0,5 ч. л. соды; раст. масло
- **Для крема:** 300 г печени; 2 морковки; 1 луковица; 100 г сливочного масла; соль; перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Печень нарезать, обжарить на раст. масле, потушить с овощами до готовности. Добавить масло, соль, перец, пропустить 2 раза через мясорубку. Соединить все ингредиенты для теста и испечь 2 коржа. Смазать коржи кремом.

Пирог с грибами

Наталья Якушева, г. Донецк. **Хочу поделиться рецептом вкусного пирога. Его очень любят в нашей семье, особенно сын Славик.**



ПОНАДОБИТСЯ
- **Для теста:** 150 г маргарина; 3 ст. л. сметаны; 1 ч. л. соды; 2 яйца; соль, сахар; 4 стак. муки
- **Для начинки:** 600 г цветной капусты; 500 г грибов; 3 яйца; 1 луковица; 200 г сметаны; 200 г куриного мяса; 150 г твердого сыра; соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В растопленный маргарин добавить все ингредиенты для теста, замесить тесто.

2. Капусту отварить, грибы почистить, отварить, яйца сварить, нарезать соломкой, лук почистить, нарезать кубиками, куриное мясо сварить, сыр натереть на крупной терке.

3. Тесто выложить в смазанную жиром форму. Выложить начинку, посолить, посыпать сыром.

4. Выпекать в духовке при 200–220 °C 50 мин.

ПРАЗДНИЧНОЕ ЗАСТОЛЬЕ

Курица с абрикосами

Ольга Александрова, г. Скадовск, Херсонская обл. **Этот рецепт очень необычный, попробуйте приготовить его — не пожалеете!**



ПОНАДОБИТСЯ

- 1 курица
- 1 луковица
- 500 г абрикосов
- 2 ст. л. муки
- 4 ст. л. раст. масла
- 2 ч. л. сахарн. пудры
- соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Курицу вымыть, обсушить, разделать на 4 части, обжарить на раст. масле до золотистой корочки.

2. Вынуть из сковороды курицу, в оставшееся масло добавить муку, перемешать. Налить в сковороду 1 стак. кипятка, добавить вымытый и нарезанный кубиками лук, вымытые и очищенные от косточек абрикосы, сахарную пудру, соль, перец. Довести до кипения, выложить в соус курицу, тушить на медленном огне в течение 30 мин.



Юлия Артюшенко, г. Алчевск, Луганская обл. **Этот салат подойдет к любому празднику.**

Салат "Жемчужина"

ПОНАДОБИТСЯ

● 100 г креветок; 100 г красной икры; 200 г крабовых палочек; 1 б. тунца; 1 б. кукурузы; 1 огурец; 3 яйца; 100 г твердого сыра; 200 г майонеза; соль, перец по вкусу; 1 лимон

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Крабовые палочки, огурец, вареные яйца, твердый сыр нарезать мелкими кубиками. Все соединить, перемешать. Добавить в салат отваренные креветки, красную икру, предварительно размятый вилкой тунец, кукурузу.

2. Заправить соком 0,5 лимона, майонезом, посолить, поперчить, перемешать.

3. Выложить салат в салатницу, украсить сверху красной икрой, лимоном, зеленым горошком.

Салат "Изумительный"

Елена Николаенко, г. Запорожье.



ПОНАДОБИТСЯ

● 500 г говядины; 400 г помидоров; 450 г сладкого перца; 150 г лука; 60 г горчицы; по 80 г сока лимона и раст. масла; соль; зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Говядину отварить в подсоленной воде 45–60 мин, отсудить, нарезать кубиками.

2. Овощи вымыть. Помидоры и перец нарезать кубиками, лук и перец – тонкой соломкой, соединить с мясом.

3. Маринад: соединить и перемешать горчицу, сок лимона, соль и масло.

4. Заправить салат маринадом, добавить измельченную зелень.

Марина Никифорова, г. Авдеевка, Донецкая обл. **Я не пропустила ни одного номера вашего замечательного журнала!**

Салат "Дачный"

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 куриная грудка
- 4 яйца
- 150 г твердого сыра
- 0,5 стак. грецких орехов
- листья салата
- карри, соль по вкусу
- раст. масло для жарки



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куриную грудку вымыть, обсушить, нарезать небольшими кубиками, обжарить на растительном масле с карри до золотистого цвета.

2. Яйца сварить вкрутую, остудить, почистить, нарезать кубиками.

3. Орехи очистить, крупно нарезать, слегка обжарить в небольшом количестве растительного масла.

4. Твердый сыр натереть на крупной терке.

5. Курицу, яйца, орехи и сыр соединить, посолить по вкусу и перемешать.

6. Готовый салат выложить в форме виноградной грозди на листья салата.

Летящая курица

Марина Поплыко, г. Донецк



● *ПРИГОТОВЛЕНИЕ*

Перемешать 200 г майонеза, измельченные 4 зубчика чеснока, приправу для шашлыка.Курицу разрезать по грудке, обмазать маринадом, обложить кольцами лимона и лука. Оставить на 2 ч, выложить на противень. Сделать сеточку из майонеза. Запекать 40–50 мин



Анна Атрощенко, г. Северодонецк, Луганская обл. **Плов по этому рецепту мы готовим на все праздники.**

Плов по-узбекски

ПОНАДОБИТСЯ

- 1кг мяса
- 1кг риса
- 3 – 4 больших луковиц
- 3 – 4 больших морковки
- соль
- специи для плова

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. На дно казана налить жир слоем примерно 2 см. Это может быть растительное масло пополам со сливочным или животным жиром, предварительно подогретым на слабом огне.

2. В разогретый жир сначала опустить небольшие кусочки мяса, затем кольцами лук и нарезанную соломкой морковь. Продукты не должны прилипать ко дну.

3. Когда мясо покроется румяной корочкой, продукты залить 1 ст. горячей воды, положить специи (черный горошек, соль, лавровый лист, сельдерей, петрушку – по вкусу) варить на медленном огне10–15 минут.

4. Засыпать промытый рис (лучше всего длиннозернистый). Сначала рис промыть один раз кипятком, а затем холодной водой до прозрачности воды. Рис осторожно разровнять, но ни в коем случае не перемешивать с другими компонентами.

5. Рис должен находиться на поверхности зирвака (поджаренное мясо с луком и морковью). Залить горячей водой на 1 см выше поверхности риса.

6. После закладки риса плов досолить. Плов варить не накрывая крышкой. Когда же рис впитает всю воду и станет рассыпчастым, посуду закрыть крышкой и держать на слабом огне еще 20 – 25 мин.

7. Подают плов на большом общем блюде. Вниз кладется рис, сверху – мясо.

Лариса Кавун советует

● Из специй можно взять зиру, куркуму, барбарис и молотый перец, которые используются для приготовления традиционного плова по-узбекски.

Фото: Л. Дышлюк (2)



Лариса Иванченко, г. Прилуки. **Приятного всем аппетита!**

Овощной салат с моцареллой

ПОНАДОБИТСЯ

- 10 шариков сыра моцарелла
- 500 г помидоров черри
- 1/2 пучка базилика
- 3 ст. л. белого бальзамического уксуса
- 4 ст. л. растительного масла
- 1 ст.л. горчицы
- 2 ст.л. кедровых орехов
- соль
- молотый черный перец по вкусу
- щепотка сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Слить рассол с моцареллы и разрезать каждый шарик сыра пополам.

2. Вымыть помидоры и вытереть насухо.

3. Разрезать помидоры пополам или на четвертинки.

4. Аккуратно смешать помидоры с мјцареллой.

5. Вымыть базилик, стряхнуть воду и оборвать листочки.

6. Для приготовления маринада тщательно взбить венчиком уксус с растительным маслом, горчицей, солью,молотым перцем. Можно добавить щепотку сахара.

7. Обжарить кедровые орехи в антипригарной сковороде и оставить.

8. Салат из помидоров и мјцареллы аккуратно выложить на тарелку и полить маринадом.

9. Сверху посыпать кедровыми орехами и листочками базилика.

10. Украсить зеленью.

Лариса Кавун советует

● Если добавить мелко нарубленную зелень укропа и петрушки, салат станет ароматнее.

● Вкус блюда будет пикантнее, если вместо бальзамического уксуса использовать белое сухое вино, а вместо растительного масла – оливковое

● Горчицу лучше использовать французскую с целыми зернами,тогда салат будет выглядеть нарядней.



Красиво и быстро

Салат простой, но очень вкусный.

Татьяна Ткач, пгт Калиновка, Киевская обл.

Салат "Фантазия"

ПОНАДОБИТСЯ
- 300–350 г куриных пупков
- 1 луковица
- 5 яиц
- 150 г шампиньонов
- 200 г твердого сыра
- 150 г майонеза
- салатные листья, зелень по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Отварить куриные пупки и нарезать соломкой. Отварить грибы и тоже нарезать соломкой.

2. Луковицу нарезать мелкими кубиками и замариновать в уксусе.

3. Отварить яйца и натереть белки на средней терке.

4. Натереть сыр на крупной терке.

5. Выкладывать салат слоями, каждый смазывая майонезом: нарезанные соломкой куриные пупки – маринованный лук – нарезанные соломкой грибы – тертый сыр – натертые на средней терке вареные белки – куриные пупки – тертый сыр.

6. Сверху салат украсить вареными, натертыми на мелкой терке желтками.

7. Украсить листьями салата и измельченной зеленью.

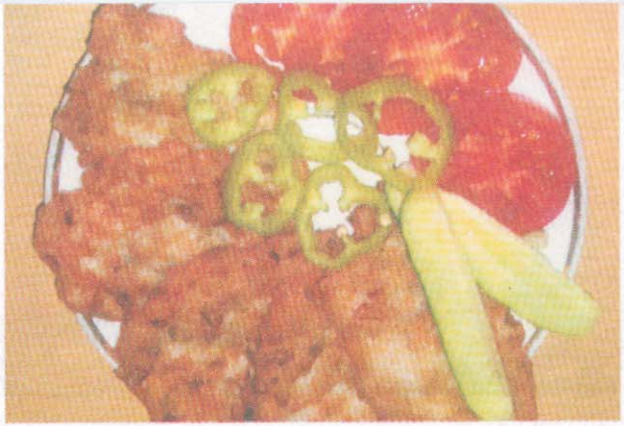
Лариса Кавун советует

- **Такой салат можно также готовить из отварной или жареной куриной печени вместо пупков.**
- **Лук можно взять зеленый, его мариновать не нужно.**
- **С плавлеными сырками вместо твердого сыра салат будет нежнее.**
- **Грибы подойдут и маринованные.**

КОНКУРС!



Ценишь время? Быстро и вкусно готовишь? Присылай нам рецепты вместе с фото. Не забудь посмотреть и заполнить купон со с. 66. За опубликованный рецепт получишь 50 грн.



Лариса Швыдун, г. Днепропетровск. **Хочу поделиться рецептом, который не требует много времени для приготовления, но при этом блюдо получается вкусным и питательным.**

Рыбные оладьи

ПОНАДОБИТСЯ
- 500 г филе рыбы
- 3 луковицы
- 3 яйца
- 3 ст. л. крахмала
- 3 ст. л. майонеза
- соль,
- перец
- растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбное филе помыть, обсушить, нарезать мелкими кубиками. Лук почистить, помыть, нарезать мелкими кубиками.

2. Соединить рыбу, лук, крахмал, майонез, яйца, посолить и поперчить по вкусу, все хорошо перемешать. Дать настояться в течение 2 ч.

3. Рыбную смесь выкладывать ложкой на сковороду в хорошо разогретое растительное масло, жарить с обеих сторон до золотистой корочки.

"Колобки с сюрпризом"

Галина Сорочан, пгт Мелиоративный, Днепропетровская обл.



ПОНАДОБИТСЯ
- 1 л молока; 5 ст. л. сахара; 15 ст. л. манки; 2 яйца; мука; соль; изюм; растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Молоко вскипятить, добавить сахар и соль, запарить этим манку, чтобы набухла.

2. Стол посыпать мукой. Ложкой набирать массу и выкладывать на стол.

3. Сформовать лепешки, наполнить их изюмом и слепить колобки.

4. Каждый колобок обмакнуть в яйцо и жарить.

Слойки "Лакомка"

Янина Стоянец, г. Сумы. **Хочу поделиться рецептом творожных вкусных слоек.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 1 кг замороженного слоеного теста
- 500 г творога
- 2 яйца
- соль по вкусу
- 1 пакетик ванильного сахара
- 200 г изюма
- 150 г сахара
- сахарная пудра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тесто разморозить, нарезать на квадратики.

2. Приготовить начинку: соединить и перемешать творог, взбитые яйца, соль, сахар, ванильный сахар, добавить изюм.

3. Начинку разложить на квадратики из теста, свернуть их в виде конвертиков. Немного сбрызнуть водой.

4. Выпекать слойки в предварительно разогретой до 200 °С духовке в течение 20 мин.

5. Готовые изделия посыпать сахарной пудрой.

Бутерброди "Святкові"

Ірина Поліщук, м. Біла Церква, Київська обл. Ці бутерброди полюбляють як діти, так і дорослі.



ПОТРІБНО
- 1 батон
- 250 г майонезу
- 1 б. шпротних консервів
- 3 варених яйця
- 1 огірок
- 1 солодкий перець або 1 помідор
- зелень петрушки

ПРИГОТУВАННЯ

1. Нарізати батон скибочками завширшки 1–1,5 см, змазати майонезом.

2. Розім'яти виделкою шпроти, розкласти на батон, змастити майонезом.

3. Натерти на крупній терці яйця, викласти їх на попередній шар.

4. Прикрасити бутерброди кружальцями огірків, помідорів або перців.

5. Зверху на кожний бутерброд викласти по одній гілочці петрушки та полити тоненькими смужками майонезу.



Вера Троян, г. Киев. Это блюдо готовится быстро и получается очень вкусным!

Бедро с картошкой

ПОНАДОБИТСЯ
- 5 картофелин
- 1 кг куриных бедрышек
- 250 г майонеза
- приправа для курицы
- соль
- перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куриные бедрышки вымыть, обсушить бумажным полотенцем. Посолить, поперчить по вкусу, посыпать приправами и полить майонезом. Перемешать.

2. Картофель почистить, помыть, посолить и поперчить по вкусу.

3. Выложить картофель и бедрышки на противень, покрытый фольгой. Бедрышки положить по центру, картофель — вокруг.

4. Запекать в духовке в течение 30–40 мин при температуре 180 °C.

Курячі млинці

Мар'яна Солдак, м. Львів. Хочу поділитись рецептом смачних курячих млинців.



ПОТРІБНО
- 0,5 кг курячого філе; 2 яйця; 2 плавлених сирки; 1 цибулина; 1 морква; 3 ст. л. борошна; сіль, перець; рослинна олія для смаження

ПРИГОТУВАННЯ

1. М'ясо нарізати невеликими кубиками. Сирки натерти на великій терці. Моркву і цибулю почистити, натерти на крупній терці.

2. З'єднати м'ясо, цибулю, моркву, сирки, вбити яйця, додати борошно, посолити, поперчити, добре перемішати.

3. Смажити на рослинній олії на маленькому вогні з двох сторін до золотистого кольору.



Постный борщ

Хочу предложить рецепт борща с рыбой. Для его приготовления вам понадобится 400 г картофеля; 250 г свеклы; 100 г моркови; 400 г капусты; 2 сладких перца, 0,5 стак. фасоли; 1 кг рыбы; мука; 1 перец сладкий, соль, сахар (по вкусу); лавровый лист; 6 зубчиков чеснока; раст. масло; 2 луковицы.

Приготовление: рыбу почистить, удалить головы, хорошо ее вымыть, посолить, слегка обжарить на раст. масле. В 4 л воды выложить фасоль, довести до кипения, добавить нарезанный картофель, свеклу, морковь, 1 луковицу.

Слегка обжарить 2-ую луковицу. В кастрюлю положить нарезанный соломкой перец, нечищеный чеснок, нарезанную соломкой капусту и обжаренный лук. Варить 10 мин, затем добавить рыбу, варить еще 15 мин.

Феликс Левин, г. Синельниково, Днепропетровская обл.

Вероника Середенко, г. Харьков. Вкусно и быстро!

"Конвертики"



ПОНАДОБИТСЯ
- 0,5 кг слоеного теста, 300 г шампиньонов, 2 луковицы, 1 морковь, растительное масло, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тесто разрезать на квадраты 7х7 см.

2. Лук нарезать кубиками.

3. Морковь почистить, помыть, натереть на крупной терке.

4. Грибы почистить, помыть, разрезать на 2 части, крупные — на 4.

5. Лук, морковь и грибы обжарить на растительном масле в течение 10 мин, посолить.

6. Готовую начинку выложить на середину квадратиков из теста, поперчить, соединить углы.

7. Выпекать "конвертики" в предварительно разогретой до 180 °C духовке в течение 15–20 мин.



Рецепты испытаны временем

Хочу поделиться рецептом нашей национальной кухни. Без этого блюда не обходится ни один праздник.

Зурият Ахматова, с. Хасанья, Кабардино-Балкария

Хычины

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 1 кг муки; 1 л теплой воды; щепотка соли
- **Для начинки:** 0,5 кг домашнего творога; соль по вкусу; 0,5 кг картофеля; 200 г сливочного масла для смазывания; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. **Приготовить тесто.** Из муки, соли и воды замесить некрутое тесто. Накрыть его пленкой на 15 мин.
2. **Приготовить начинку.** Картофель хорошо вымыть, сварить в мундире. Творог пропустить через мясорубку вместе с очищенным картофелем. Посолить, тщательно перемешать.
3. Из начинки скатать шарики большого размера (диаметром примерно 4–5 см).
4. Тесто раскатать, вырезать кружочки. Каждый шарик положить между двумя кружочками теста. Раскатать их в блин.
5. Жарить на раскаленном растительном масле с обеих сторон до золотистого цвета на среднем огне (при жарке хычин будет надуваться, поэтому его следует аккуратно проколоть ножом, чтобы выпустить воздух).
6. Готовые изделия выкладывать на блюдо и сразу же обильно смазывать сливочным маслом с обеих сторон.

КОНКУРС!



Кухня какого народа тебе нравится? Пришли нам свой любимый рецепт и фото. Заполни купон, который ты найдешь на с. 66. За публикацию ты получишь от нас приз — 50 грн.



Надежда Вербицкая, с. Петровка, АР Крым. **Этот салат принесла на работу моя коллега Зория. Теперь без него не обходится ни одно застолье.**

Татарский салат

ПОНАДОБИТСЯ

- 2 свеклы; 2 морковки; сахар, перец, уксус, соль по вкусу; 1/4 кочана капусты; 4 картофелины; 200 г копченой колбасы; растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Морковь и свеклу почистить, натереть отдельно на терке для корейской морковки, добавить к каждому овощу сахар, перец, уксус, соль, растительное масло.
2. Тонко нашинковать капусту, добавить сахар, перец, уксус, соль, масло.
3. Сырой картофель почистить, натереть на терке для корейской морковки, сложить в сито, ополоснуть водой, обсушить на полотенце, жарить на растительном масле небольшими порциями до румяного цвета.
4. Колбасу нарезать соломкой. Выложить по центру блюда, вокруг — овощи, полить майонезом.

Запеченные мидии

Татьяна Бойкова, г. Новокузнецк. **Это национальное блюдо японской кухни.**



ПОНАДОБИТСЯ

- 500 г замороженных мидий; 200 г риса; 100 г майонеза; 100 г икры мойвы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мидии разморозить, отделить от ракушек.
2. Отварить рис, добавить майонез и икру.
3. Посолить по вкусу, хорошо перемешать.
4. В ракушки выложить начинку, сверху — мидии, смазать майонезом.
5. Запекать в духовке 30 мин при 160–180 °С до золотистого цвета.

Помидоры по-татарски

Елена Каленская, г. Краматорск, Донецкая обл. **Хочу поделиться рецептом очень вкусных зеленых консервированных помидоров.**



ПОНАДОБИТСЯ

- 6 кг зеленых помидоров; 0,5 кг сладкого перца; 6 морковок; 1 головка чеснока; петрушка, соль, специи
- **Для маринада (на 3 л воды):** 3/4 стак. соли; 1,25 стак. сахара; 1 стак. уксуса

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Помидоры вымыть, надрезать каждый сбоку.
2. Перец очистить от семян и плодоножек, нарезать тонкой соломкой.
3. Чеснок почистить, нарезать пластинками.
4. Морковь почистить, натереть на крупной терке.
5. В разрез каждого помидора поместить перец, чеснок, морковь.
6. Для маринада соединить все ингредиенты.
7. Уложить помидоры в банку с петрушкой, залить маринадом, добавить специи. Простерилизовать, закатать крышками.

ЛЮБИМЫЙ ПРОДУКТ



Чудесная тыква

Очень люблю ваш журнал и с нетерпением жду каждый новый номер, в котором нахожу для себя интересные рецепты и полезные советы. На страницах журнала хочу рассказать обо всем известном, полезном и вкусном овоще — тыкве.

Наталья Зарицкая, г. Бершадь, Винницкая обл.

Тыква — ценный продукт в диетическом питании. Она содержит витамины В, Е, С, каротин, кальций и растительные пектины, которые выводят из организма излишнюю соль. Для мужчин тыква полезна как средство, поддерживающее деятельность предстательной железы. Если она увеличена, рекомендуют съедать горсть семян тыквы в день. Кушать тыкву очень полезно и женщинам: витамин Е помогает не стареть и оставаться привлекательными.

Хранят тыкву обычно в погребе. Плоды не должны соприкасаться друг с другом.

Из тыквы можно приготовить много полезных и вкусных блюд.

Жаркое в тыкве

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 тыква; 0,5 кг картофеля; 0,5 кг куриного мяса; 1 луковица; 1 морковь; 0,5 стак. горошка; 200 г цветн. капусты; зубчик чеснока; соль, перец; 200 г сливок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Срезать с тыквы верхушку, выбрать ложкой мякоть, запечь в духовке. Картофель, овощи и мясо нарезать кубиками, обжарить, добавить горошек, залить сливками, тушить 5 мин. Тыкву изнутри натереть чесноком, заполнить овощной смесью, посолить, запекать 40 мин при 180 °С.

Оладки з гарбуза і картоплі

Олена Козоріз, с. Нестерварка, Вінницька обл.



ПОТРІБНО

● 0,5 кг гарбуза; 0,5 кг картоплі; 2 ст. л. борошна; 2 яйця; сіль; олія

ПРИГОТУВАННЯ

1. Очищені картоплю і гарбуз натерти на терці.

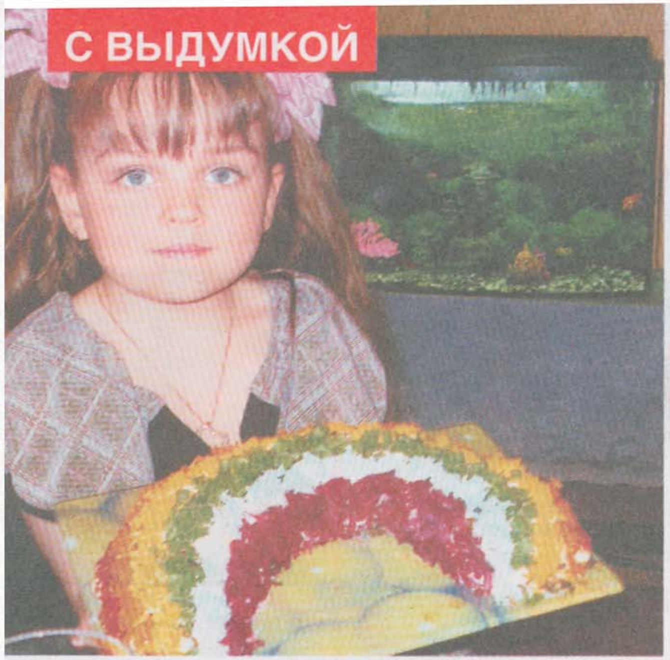
2. Додати яйця, борошно, сіль, перемішати.

3. Смажити з обох сторін до золотистого кольору.

Пишите нам!

Любимый продукт декабрьского номера — какао. Пришли в редакцию свой рассказ с рецептом и фотографиями. За публикацию на наших страницах получишь приз — 50 грн. Не забудь посмотреть и заполнить купон на с. 66.

С ВЫДУМКОЙ



Фантазируем

Хочу поделиться рецептом вкусного салата, который я готовила на день рождения своей дочери.

Оксана Фесенко, г. Новая Каховка, Херсонская обл.

Салат "Радуга"

ПОНАДОБИТСЯ

● 3 сладких перца; 6 яиц; 300 г куриного филе; укроп; зеленый лук; 2 большие свеклы; 300 г майонеза; 3 морковки; соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сладкий перец очистить от семян и плодоножек. Вымыть, нарезать небольшими кубиками.

2. Куриное филе сварить, нарезать кубиками. Яйца сварить, натереть на крупной терке. Зелень вымыть, измельчить.

3. Морковь и свеклу сварить, почистить, натереть на крупной терке.

4. Выложить салат слоями, слегка промазывая каждый майонезом: сладкий перец — морковь — мясо — яйца — зелень — свекла — мясо. Посолить.

5. Салат выложить на блюдо дугой.

6. Сверху украсить полосками из натертых на крупной терке сладкого перца, моркови, желтка, измельченной зелени, белка и свеклы.

"Тюльпани"

Мар'яна Кость, м. Калуш, Івано-Франківська обл. **Ця страва завжди присутня на моєму святковому столі.**



ПОТРІБНО

● 1 ананас
● 5 апельсинів
● 5 маслин

ПРИГОТУВАННЯ

1. Апельсини помити, розрізати навхрест, залишаючи частину біля плодоножки нерозрізаною. Розрізані частини трошки розсунути.

2. Взяти довгі і гострі дерев'яні шпажки, на кожну нанизати по 1 апельсину. Це — "квіти-тюльпани".

3. В середину кожної "квітки" вкласти маслину, настромивши її на гострий кінець шпажки.

4. Другим кінцем шпажок прикрасити ананас.

Пишите нам!

Умеешь украшать блюда? Тогда присылай письмо с фото и купон со с. 66. За публикацию приз от редакции — 50 грн.



Почетное место

В моей семье баклажан занимает почетное место, и как только начинается его сезон, он у нас на столе каждый день в разных вариантах.

Валерия Билевич,
г. Севастополь, АР Крым

Мусака

ПОНАДОБИТСЯ
- 500 г картофеля
- 2 луковицы
- 2 зубчика чеснока
- 600 г баклажанов
- 400 г мясного фарша
- 4 помидора
- соль
- растительное масло
- 1 яйцо
- 100 мл молока
- 150 г сметаны

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель почистить, отварить, нарезать кружочками.

2. Баклажаны вымыть, нарезать вдоль, слегка обжарить на растительном масле.

3. Фарш слегка обжарить, добавить к нему почищенный и нарезанный кубиками лук, пропущенный через пресс чеснок, обжарить в течение 5 мин. Посолить, поперчить, положить в фарш измельченную зелень.

4. Помидоры вымыть, нарезать тонкими кружочками.

5. В смазанную маслом форму выложить слоями: баклажаны — помидоры — картофель — фарш.

6. Залить овощи взбитым яйцом с молоком, добавить сметану.

7. Выпекать при 200 °С 25–30 мин.

КОНКУРС!



Ты опытный кулинар? Передай опыт! Присылай нам свои рецепты вместе с фото. Посмотри и обязательно заполни купон на с. 66. Приз за публикацию — 50 грн.



Ольга Бойчук, м. Жидачів, Львівська обл.
Такий кисіль я люблю готувати як на свята, так і в будні. Спробуйте, як смачно!

Шоколадний кисіль

ПОТРІБНО
- 1 л молока
- 100 г цукру
- 4 ст. л. крохмалю
- 50 г какао

ПРИГОТУВАННЯ

1. Молоко поставити на середній вогонь, довести його до кипіння.

2. З'єднати цукор, крохмаль, какао, добре все перемішати.

3. Коли молоко почне кипіти, потроху всипати до нього масу з цукру, крохмалю і какао.

4. Всипаючи масу, кисіль треба постійно перемішувати ложкою, щоб в ньому не було грудочок.

5. Варити кисіль, перемішуючи, протягом 1 хвилини.

6. Розлити по тарілках, дати застигнути.

Соус к мясу на зиму

Елена Каленская, г. Краматорск, Донецкая обл.



ПОНАДОБИТСЯ
- 4 кг помидоров
- 10 луковиц
- 10 сладких перцев
- 150 г сахара
- 100 г уксуса, соль
- 1 горький перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Овощи почистить, вымыть, пропустить через мясорубку дважды.

2. Добавить сахар, уксус, тушить на медленном огне 6 ч. За 10 мин до окончания посолить по вкусу.

3. Разлить соус в стерилизованные банки, закатать металлическими крышками.

Штрудлі з яблуками і перцем

Надія Олійник, м. Вінниця.



ПОТРІБНО

Для тіста:
- 1 л молока
- 2 яйця
- 1 стак. цукру
- 50 г дріжджів
- 800 г борошна

Для начинки:
- 1 кг яблук
- 300 г цукру
- чорний мелений перець за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

1. Збити яйця з цукром, додати молоко і дріжджі. Добре перемішати, додати борошно і замісити тісто. Дати йому підійти 1 раз.

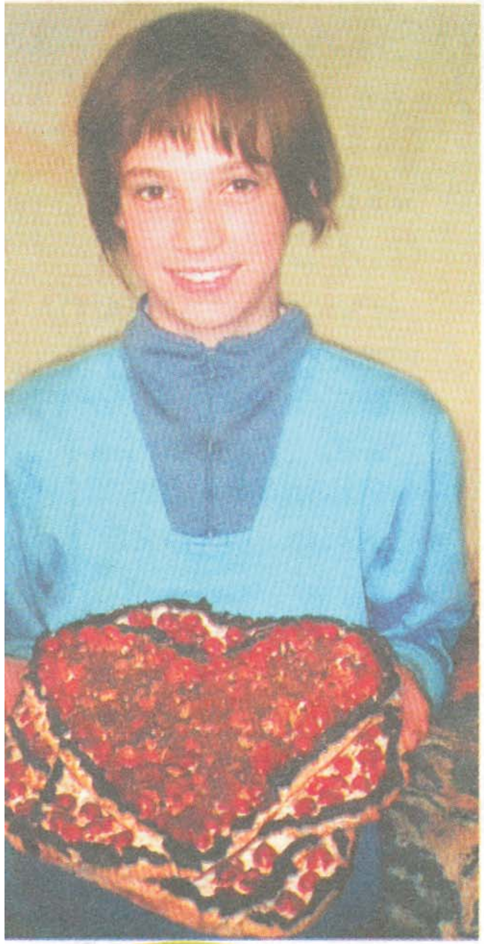
2. Потім поділити тісто на 8 частин.

3. Кожну з восьми частин тіста розкатати.

4. Приготувати начинку: яблука очистити від шкірки і зерен, нарізати дольками.

5. Викласти начинку на тісто, посипати перцем за смаком, завернути штрудлі рулетом.

6. Викласти на змазаний жиром лист та випікати при 200 °С 35–40 хв.



Вот мы как умеем!

Я навчаюсь у 8 класі, дуже полюбляю готувати смачні страви для своєї сім'ї.

Лілія Богонович, с. Клішківці, Чернівецька обл.

Торт "Чотири серця"

ПОТРІБНО
- **Для тіста:** 3 ст. л. сметани або молока; 3 ст. л. меду; 2 яйця; 50 г масла або маргарину; 0,5 скл. цукру; 1 ч. л. соди, погашеної оцтом; 3 скл. борошна
- **Для крему:** 0,5 л сметани; 200 г цукру; 4 полуниці
- **Для прикрашання:** 5 шт. чорносливу; 100 г черешні; 50 г тертого шоколаду

ПРИГОТУВАННЯ

1. Всі інгредієнти для тіста (окрім борошна) змішати, поставити на вогонь, нагріти, але щоб не кипіло.
2. Після того, як охолоне, додати борошно і замісити тісто.
3. Розділити тісто на 4 частини. Випікти 3 коржі нерівної форми, а 4-й корж — у формі серця. Дати охолонути.
4. Для приготування крему міксером або блендером збити сметану з цукром.
5. До крему додати вимиту і нарізану дрібними кусочками полуницю, все добре перемішати.
6. Коржі змастити кремом, викласти їх один на другий, четвертий корж (у формі серця) покласти зверху, змастити його кремом.
7. Прикрасити торт: нарізаний дрібно чорнослив викласти по контуру торта. З черешні вийняти кісточки, викласти її на торт.
8. Посипати тертим шоколадом.

КОНКУРС!



Помогаешь маме на кухне и уже готовишь некоторые блюда самостоятельно? Пришли нам рецепты вместе с фото. Заполни купон на с. 66. За публикацию получишь приз 50 грн.



Костя Штригель, г. Херсон. **Мне 9 лет, мама меня научила готовить вот такой омлет. Я его уже готовлю сам.**

Омлет "Солнышко"

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 помидор
- 1 сладкий перец
- 1 луковица
- 2 яйца
- подсолнечное масло для жарки
- соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук почистить, вымыть, нарезать кубиками и жарить на разогретой сковороде в подсолнечном масле.
2. Перец очистить от семян, нарезать соломкой и добавить к луку.
3. Помидоры нарезать кубиками, добавить в сковороду к луку и перцу, немного поджарить, затем вбить яйца, посолить и перемешать.
4. Жарить до готовности.

Блинчики "Объедение"

Марина Переверзева, г. Кировоград. **На фото мой сын Денис.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 2 стакана муки
- 4 стакана молока
- 2 яйца
- 1 ст. л. дрожжей
- 1 ст. л. сахара
- соль по вкусу
- 2 ст. л. раст. масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Муку, молоко, яйца, дрожжи, сахар, соль и растительное масло соединить и хорошо перемешать.
2. Из полученного жидкого теста жарить блины на хорошо разогретой сковороде, добавив несколько капель растительного масла.

Салат "Любимый"

Герасютин Дима, г. Бердянск, Запорожская обл. **Мне 10 лет, я очень люблю готовить вместе с мамой.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 300 г мяса
- 3 яйца
- 3 картофелины
- 1 свекла
- 1 луковица
- 1 морковь
- 150 г майонеза
- соль

Для маринада:
- 1,5 ст. л. уксуса
- 3 ст. л. воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук почистить, нарезать полукольцами, замариновать в течение 1ч в маринаде.
2. Мясо сварить, нарезать соломкой. Картофель, свеклу, морковь и яйца сварить, натереть отдельно друг от друга на крупной терке.
3. Выкладывать салат на блюдо слоями, смазывая каждый майонезом: мясо — картофель (посолить) — лук — яйца — морковь — свекла.



Угощаю!

Хочу запропонувати всім рецепт досить простого, але дуже смачного, ароматного і корисного торта та два варіанти крему для нього.

Оксана Попович,
смт Мізоч, Рівненська обл.

Торт "Морквяний"

ПОТРІБНО

Для тіста:
- 2 яйця
- 1 скл. цукру
- 1 скл. сметани
- 1 скл. тертої моркви
- 2 ст. л. меду
- 1 ч. л. кориці
- 1 ч. л. соди, гашеної оцтом
- 2-2,5 скл. борошна

Для крему:
- 0,5 л сметани
- 200 г цукру

або
- 400 г домашнього сиру
- 0,5 скл. цукру
- 100 г масла
- 0,5 скл. йогурту

Для посипки:
- кокосова стружка

ПРИГОТУВАННЯ

1. Натерти моркву на дрібній тертці (можна трохи відтиснути сік).
2. **Приготувати тісто.** Білки відділити від жовтків, жовтки збити з частиною цукру. Додати решту інгредієнтів і все перемішати. Збити білки з рештою цукру в піну і ввести в тісто.
3. Випекти 2 коржі.
4. **Зробити крем.** Сметану збити з цукром, або сир пропустити через м'ясорубку, додати решту інгредієнтів, ретельно перемішати.
5. Змастити кремом охолоджені коржі, скласти, зверху посипати кокосовою стружкою або прикрасити за своїм смаком. Поставити торт у холодильник.

КОНКУРС!



Готовишь тортики и пирожные? Знаешь интересные рецепты? Тогда присылай их нам в редакцию вместе с фото и заполненным купоном со с. 66. За публикацию получишь приз — 50 грн.

Наталия Корень, г. Чернигов. **Хочу предложить вам рецепт пирожков с творогом.**



Пирожки "Розочки"

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:
- 700 г муки
- 250 г сливочного масла или маргарина
- 200 г топленого молока
- 2 ст. л. сметаны
- 150 г сахара
- 4 желтка
- 50 г дрожжей
- 1 ч. л. соли

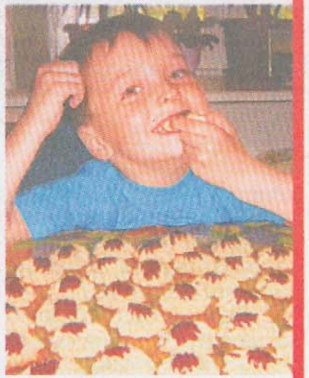
Для начинки:
- 500 г творога
- 200 г сахара
- 3 яйца
- 2 ст. л. манки
- 1 пак. ванильн. сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Дрожжи развести в теплом молоке.
2. Маргарин или масло измельчить с мукой при помощи ножа, сделать углубление, влить туда разведенные дрожжи. Добавить растертые с сахаром и ванилином желтки, посолить и замесить тесто.
3. Тесто выложить в миску, накрыть чистым полотенцем, поставить в теплое место, чтобы оно подошло.
4. Дать подойти тесту 2 раза. Когда тесто подошло 3 раз, можно готовить пирожки. Тесто раскатать, стаканом вырезать кружочки.
5. Приготовить начинку: творог растереть с сахаром, яйцами, манкой и ванильным сахаром.
6. Каждый кружок теста надрезать по краям (серединка должна остаться целой). По центру кружочка выложить скатанный творожный шарик.
7. Надрезанные края теста обвить вокруг начинки и плотно придавить их пальцами. При этом верхушку творожной начинки можно закрыть тестом, а можно оставить открытой.
8. Если не хватает начинки, в центр пирожка можно положить скатанный из теста шарик.
9. Пирожки выложить на смазанный жиром противень, дать им подойти в течение 20–25 мин, после чего смазать их яичным белком и выпекать в предварительно разогретой до 210–220 °С духовке в течение 15–20 мин.

Печенье "Ромашка"

Наталия Тарарака, г. Ильичевск, Одесская обл. **Мой сын очень любит, когда я готовлю ему такое печенье.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 500 г муки
- 200 г сахара
- 200 г маргарина
- 2 яйца
- 1 ст. л. раст. масла для смазывания противня
- 150 г шоколада

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто: муку соединить с сахаром, яйцами и маргарином, вбить яйца.

2. Противень смазать растительным маслом.

3. Тесто выложить в кондитерский мешок, выдавить на противень печенья в виде цветочков.

4. Выпекать в предварительно разогретой до 200–220 °С духовке в течение 10–15 мин.

5. Печенья охладить, центр каждого смазать предварительно растопленным шоколадом.



Наталия Шестопал, г. Новая Каховка

Кексы

ПОНАДОБИТСЯ
- **Для теста:** 150 г маргарина; 150 г сахара; 100 г сметаны; 1 яйцо; 0,5 ч. л. соды; 6 ст. л. муки; 6 ст. л. крахмала; ванилин; 75 г изюма; 75 г орехов
- **Для глазури:** 4 ст. л. сахара; 1 ст. л. какао; 2 ст. л. молока; 50 г слив. масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйцо взбить с сахаром, добавить размягченный маргарин, сметану, ванилин, соду. Перемешать.

2. Добавить крахмал и муку, вымесить, добавить предварительно запаренный изюм и орехи.

3. Разлить тесто в формочки, выпекать при 200 °С в течение 20–25 мин.

4. Для глазури соединить сахар, какао, молоко, масло. Вскипятить. Охладить.

5. Готовые кексы сверху полить глазурью.

"Сказочные грибочки"

Нина Морозюк, г. Житомир.



ПОНАДОБИТСЯ
- **Для теста:** 4 яйца; 300 г сахара; 100 мл молока; 1 ч. л. аммония; 300 г маргарина; мука
- **Для украшения:** 150 г шоколада; глазурь; мак

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Молоко вскипятить и добавить в него аммоний, маргарин, размешать. Муки положить столько, чтобы тесто получилось немного гуще сметаны. Яйца взбить с сахаром, добавить к полученному тесту.

2. Форму для грибов разогреть, ложкой выкладывать в нее тесто, испечь грибы.

3. Шляпки готовых грибов обмакнуть в растопленный шоколад, всю ножку — в глазурь, а кончик ножки — в мак.

Галина Андреева, г. Николаев. **Такой торт можно приурочить к любому важному событию.**

Торт "Книга"

ПОНАДОБИТСЯ
- **Для теста:** 4 яйца; 2 стак. сахара; 1 стак. меда; 5 стак. муки; 2 ч. л. соды; уксус
- **Для крема №1:** 4 стак. сметаны; 2 стак. сахара; 500 г грецких орехов; 1 п. ванильного сахара
- **Для крема №2:** 2 белка; 300 г сахарной пудры; 10 г лимонной кислоты
- **Для сиропа:** 500 г сливочного масла; 0,5 кг сахара; 350 мл воды; 1 п. ванильного сахара
- **Для глазури:** 1 стак. сахара; 2 ст. л. какао-порошка; 1 стак. молока; 200 г сливочного масла; 1 б. вареного сгущенного молока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца растереть с сахаром и медом, добавить соду и уксус, всыпать муку, замесить тесто. Выдержать его 10–12 ч, затем разделить на 7 частей, раскатать прямоугольные лепешки.

2. Выпекать в разогретой духовке при 180–200 °С на протяжении 5 мин.

3. Приготовить крем №1: сметану взбить с сахаром, добавить измельченные орехи, ванильный сахар, тщательно перемешать.

4. Лепешки обильно смазать кремом, сложить одну на другую.

5. Для крема №2 белки охладить, взбить в пену, понемногу добавлять сахарную пудру и лимонную кислоту. Обмазать этим кремом торт по бокам.

6. Из воды, сахара, ванильного сахара приготовить сироп, охладить, добавить масло, взбить.

7. Приготовить глазурь: сахар смешать с какао, постепенно разводя его теплым молоком, варить на слабом огне 10–15 мин.

8. В остывшую смесь положить нарезанное мелкими кусочками сливочное масло, растереть до получения однородной массы.

9. С помощью масляного крема, глазури, вареного сгущенного молока оформить верх "книги".





Торт "Черный"

Юлия Гренчук, г. Свердловск, Луганская обл. **Этот торт легкий и воздушный, он подходит для тех, кто на диете.**



ПОНАДОБИТСЯ
- **Для коржа:** 3 ст. л. сахара; 1 яйцо; 3 ч. л. раст. масла; 200 г муки
- **Для начинки:** 1,5 стак. сахара; 600 г грецких орехов; 1,5 ч. л. корицы; 1,5 ч. л. гвоздики; 1,5 ч. л. соды, гашеной уксусом; 16 яиц
- **Для украшения:** взбитые сливки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Все ингредиенты для коржа соединить, перемешать.

2. Для начинки орехи измельчить, добавить сахар, корицу, гвоздику и соду с уксусом. Отдельно взбить яйца, добавить их в ореховую смесь.

3. Тесто выложить в форму, застеленную пергаментной бумагой, залить его орехово-яичной смесью.

4. Выпекать в духовке 1,5 ч при 100 °С.

5. Готовый торт украсить взбитыми сливками.



Время приготовления: 2 ч
Количество порций: 6

Вікторія Іванюк, м. Кременець, Тернопільська обл. **Висилаю рецепти зі свого зошита.**

Торт "Снікерс"

ПОТРІБНО

● **Для тіста:** 3 яйця; 1 скл. цукру; 3 ст. л. какао; 3 ст. л. сметани; 1 скл. борошна; 1ч.л. амоняку

● **Для крему №1:** 3 скл. молока; 2 скл. манки; 3/4 скл. цукру; 250 г. вершкового масла

● **Для крему №2:** 1 пачка крекеру; 0,5л. вареного згущеного молока; 200 г. смаженого арахісу

● **Для глазурі:** 200 г. шоколаду

ПРИГОТУВАННЯ

1. Відокремити білки від жовтків. Збити білки з цукром. Додати обережно жовтки, продовжуючи збивати. Розтерти какао зі сметаною та влити до яєць, все розмішати. Туди ж всипати борошно та амоняк. Все це перемішати та вилити на змащений маслом протвінь. Випікати коржі в нагрітій до 180 °С духовці протягом 30-35 хв.

2. Поки випікаються коржі, робимо крем №1. Довести до кипіння молоко, всипати тонесенькою цівкою манку, весь час перемішуючи. Зварити кашу. Додати цукор, а коли трішки прохолоне розмішати з маслом.

3. Для того, щоб зробити крем №2, потрібно подрібнити крекер і змішати зі згущеним молоком та арахісом.

4. Перемащувати коржі в такому порядку: корж — крем №1— крем №2— крем №1 — корж.

5. Розтопити шоколад на водяній бані. Полити торт шоколадом та обсипати арахісом.

Лариса Кавун советует

● **Вместо аммония можно использовать разрыхлитель для теста.**

● **Остатки коржей можно покрошить и добавить в крем №2.**

● **Прежде чем переслоить коржи кремом, пропитайте их сгущёнкой.**

Фото: Л. Дышлюк (2)



Время приготовления: 1ч
Количество порций: 3-4

Яна Замах, г. Донецк. **Хочу поділитись з вами рецептами десерту з груш.**

Десерти "Багряна груша", "Груша у вині"

ПОТРІБНО

Для "Багряної груші":

● 1 груша вагою 200 г
● 400 г червоного сухого вина
● 100 г цукру
● 5 г кардамону
● 10 г бутончиків кориці

Для прикраси:

● 30г збитих вершків
● декілька зелених листочків свіжої м'яти

Для "Груші у вині":

● 4 груші
● 1 апельсин;
● 750 г сухого червоного вина
● 300 г цукру
● 1/3 ч. л. кориці

ПРИГОТУВАННЯ

1. "Багряна груша": почистити тоненько грушу, зберігаючи хвостик. Налити в каструльку вино та довести його до кипіння. Всипати, розмішуючи, цукор, корицю, кардамон, гвоздику. Опустити в каструльку грушу та варити на слабкому вогні 30 хвилин. Охолодити грушу та нарізати і викласти віялом на тарілку. Прикрасити збитими вершками та листочками м'яти.

2. "Груша у вині": груші почистити тоненько, залишаючи хвостик. Розрізати на 4 частини, вийняти серцевину з насінням. Покласти в каструлю. Почистити апельсин та нарізати шматочками. Покласти до груш в каструлю. Залити вином та додати цукор і корицю. Проварити фрукти приблизно годину на слабкому вогні, весь час поливаючи груші вином. Груші вийняти, просушити, викласти на тарілку. Сироп знову довести до кипіння та випарити на 1/3. Процідити та остудити. Поливати цим сиропом груші. Прикрасити шматочками апельсина.

Лариса Кавун советует

● **Можно использовать десертное белое вино, сахар заменить медом, добавить ванилин.**

Кабачки и патиссоны

Здравствуй, любимый журнал! Я очень люблю готовить и часто пользуюсь рецептами, которые печатаются на страницах "Люблю готовить!". Сейчас хочу поделиться со всеми читателями своим рецептом засолки овощей.

Чтобы засолить кабачки с патиссонами, нужно взять 10 кг кабачков и патиссонов, 200 г укропа, 100 г эстрагона, 80 г корня хрена, 200 г листьев вишни и черной смородины, 300 г чеснока, лавровый лист и душистый перец. Рассол из пропорции 1 ст. л. соли на 1 л воды.



Я со своими соленями

Кабачки и патиссоны тщательно вымыть, нарезать крупными кусками, уложить в банки, перекладывая их очищенным чесноком и пряностями. Затем банки нужно залить холодным рассолом.

После этого банки следует поставить на 2–3 дня на брожение при комнатной температуре.

Затем с банок нужно слить рассол в эмалированную посуду, закипятить его и залить горячим рассолом кабачки с патиссонами. К рассолу можно добавить 50 мл 6 % уксуса (на 3 л банку). Банки с кабачками и патиссонами закрыть пластмассовыми крышками и поставить на хранение в прохладное место.

Зоя Романенко, г. Бердянск

Борщ по-донбасски

У нас на Донбассе уксус в борщ не льют, он придает блюду неприятный привкус. Если нужно добавить кислоты, то используют лимонную кислоту. Капусту мы кладем в самом конце варки и не перевариваем ее.

В общем, мы готовим так: вначале отвариваем мясо, потом кладем картофель. Когда картофель сварится, одновременно добавляем пассерованные овощи (болгарский перец, петрушку, чеснок, свеклу, лук, морковь), зелень. Как только борщ закипит — сразу снимаем с плиты, ведь под крышкой он еще сам будет томиться какое-то время.

Попробуйте приготовить такой борщ, это вкусно!

Татьяна Швец, г. Доброполье, Донецкая обл.

Листкове тісто

Для приготування листкового тіста сіль і лимонну кислоту розчиняють у воді, додають яйця, всипають борошно і замішують тісто. Вимішують, поки тісто не буде відставати від рук. Готове тісто кладуть на посипаний борошном стіл і залишають на 25–30 хв, накривши серветкою. Масло або маргарин розминають до зникнення грудочок, додають трохи борошна, формують прямокутники охолоджують. Тісто розкачують у тонкий пласт, вдвічі більший за пласт масла. На середину тіста кладуть підготовлене масло, край тіста загортають, накриваючи масло, защіпують. Перекладають на посипаний борошном стіл швом вгору, розкачують у чотирикутник завтовшки 1 см. Складають тісто вчетверо і кладуть у холодильник на 20 хв. Потім знову розкачують і охолоджують. Через 30 хв тісто розкачують знову, згортають і ще двічі повторюють цей процес.

Людмила Попржук, смт Воскресенське, Миколаївська обл.

Пишите нам!

Присылай к нам в редакцию свои кулинарные секреты! За публикацию на страницах нашего журнала получишь приз — 50 грн. Смотри купон на с. 66.

ЧИТАЙ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ:



"Стопочки"

Оригинальный, вкусный, интересный рецепт приготовления сладкого блюда. Побалуйте себя и своих близких сладеньким, вкус необыкновенный!



Пирог с маковой начинкой

Наша читательница Ирина Воронова из Харькова поделится своим фирменным рецептом вкусного пирога.



Салат "Кармен"

Ну как не попробовать приготовить салат "Кармен"?! Рецепт его приготовления — в письме Евгении Тесличко из Закарпатской области.

Постные чебуреки

Эти чебуреки готовить несложно, но вкус у них нежный и замечательный. Секретом приготовления чебуреков без мяса поделится читательница Ольга Емельянова из Николаевской области.



Ноябрьский номер "Люблю готовить!" поступит в продажу 20 октября.

Наши победители (октябрь)

Александрова О., г. Скадовск, с. 30; **Андреева Г.,** г. Николаев, с. 57; **Артюшенко Ю.,** г. Алчевск, с. 30; **Атрощенко А.,** Луганская обл., с. 32; **Барбашева Л.,** Луганская обл., с. 5; **Башкатов А.,** г. Харьков, с. 14; **Билевич В.,** г. Севастополь, с. 48; **Бовт М.,** г. Полтава, с. 40; **Богонович Л.,** Черновицкая обл., с. 52; **Бойчук О.,** Львовская обл., с. 49; **Бондарева Ю.,** г. Артемовск, Донекая обл., с. 23; **Бондарь Е.,** г. Киев, с. 21; **Бучко Н.,** Тернопольская обл., с. 22; **Велегура И.,** г. Днепропетровск, с. 6; **Вербицкая Н.,** АР Крым, с. 45; **Герасютин Д.,** г. Бердянск, с. 53; **Гнаткова Н.,** г. Кривой Рог, Днепропетровская обл.с. 22; **Голобурда Н.,** г. Херсон, с. 23; **Гренчук Ю.,** Луганская обл., с. 57; **Данильченко В.,** Днепропетровская обл., с. 23; **Дейбук И.,** г. Хмельницкий, с. 13; **Демченко С.,** Донецкая обл., с. 14; **Дружкова В.,** Херсонская обл., с. 42; **Ефименко С.,** г. Переяслав-Хмельницкий, с. 22; **Замах Я.,** г. Донецк, с. 59; **Зарицкая Н.,** Винницкая обл., с. 46; **Захарикова Ю.,** г. Мариуполь, с. 4; **Иванченко Л.,** г. Прилуки, с. 33; **Иванюк В.,** Тернопольская обл., с. 58; **Каленская Е.,** Донецкая обл., с. 45, 49; **Канкулова Е.,** г. Донецк, с. 14; **Козорез Е.,** Винницкая обл., с. 46; **Коноваленко С.,** Черниговская обл., с. 18; **Корень Н.,** г. Чернигов, с. 55; **Кость М.,** г. Калуш, с. 50; **Кузьменко Н.,** Ривненская обл., с. 5; **Кучерешко Л.,** Ривненская обл., с. 13; **Лебедева А.,** г. Днепропетровск, с. 12; **Лебедь Л.,** г. Кривой Рог, с. 4; **Левин Ф.,** Днепропетровская обл., с. 39; **Морозюк Н.,** г. Житомир, с. 29, 56; **Никифорова М.,** Донецкая обл., с. 31; **Николаенко Е.,** г. Запорожье, с. 30; **Олейник Н.,** г. Винница, с. 49; **Переверзева М.,** г. Кировоград, с. 53; **Полищук И.,** Киевская обл., с. 38; **Пономаренко А.,** Харьковская обл., с. 60; **Попович О.,** Ривненская обл., с. 54; **Попружук Л.,** Николаевская обл., с. 62; **Попылко М.,** г. Донецк, с. 31; **Похил А.,** г. Хмельницкий, с. 26; **Романенко З.,** г. Бердянск, с. 7, 62; **Середенко В.,** г. Харьков, с. 39; **Собакарь М.,** г. Луганск, с. 21; **Солдак М.,** г. Львов, с. 38; **Сорочан Г.,** Днепропетровская обл., с. 37; **Стеценко А.,** Житомирская обл., с. 13; **Стецкив Н.,** г. Николаев, с. 6, 21; **Стоянец Я.,** г. Сумы, с. 37; **Тараракa Н.,** Одесская обл., с. 56; **Тихонюк Л.,** Житомирская обл., с. 7; **Ткач Т.,** Киевская обл., с. 36; **Троян В.,** г. Киев, с. 38; **Фесенко О.,** г. Новая Каховка, с. 50; **Хомич Н.,** г. Днепропетровск, с. 28; **Чуйкина Е.,** Запорожская обл., с. 60; **Шаповалова Н.,** Донецкая обл., с. 6; **Швендих Л.,** Полтавская обл., с. 60; **Швец Т.,** Донецкая обл., с. 62; **Швыдун Л.,** г. Днепропетровск, с. 37; **Шевченко Н.,** г. Харьков, с. 15; **Шелудько В.,** Черкасская обл., с. 8; **Шесталюк К.,** Волынская обл., с. 5; **Шестопал Н.,** г. Новая Каховка, с. 20, 56; **Штригель К.,** г. Херсон, с. 53; **Якушева Н.,** г. Донецк, с. 29; **Яловая Н.,** Донецкая обл., с. 29